

# 「秋の清酒宴」

## Autumn Sake Dinner

9/20 6:00 pm - 8:30 pm

NT\$4,880+10%

### Amuse

Iberian ham, roasted U.S. beef and corned beef

### 開胃菜

伊比利豬火腿、烤美國牛肉、鹹牛肉  
イベリコ豚生ハム、ローストビーフ、コンビーフ

### Appetizer

Seasonal fish carpaccio with Japanese style balsamic sauce

### 前菜

生魚片卡帕喬佐和風義大利醬  
旬の自身魚カルパッチョバルサミコ醬油

### Soup

Homemade potato cold soup

### 湯

自製馬鈴薯冷湯  
じゃがいもの冷製スープ

### Seafood (Allergens: Anchovy)

Teppanyaki half Australian lobster with anchovy butter sauce

### 海鮮 (過敏原: 鰵魚)

鐵板半尾澳洲龍蝦佐鰵魚奶油醬  
オーストラリア産ロブスターグリル  
アンチョビバターソース/ハーフ

### Salad (Allergens: Sesame)

Seasonal fresh salad with sesame dressing

### 沙拉 (過敏原: 芝麻)

時令鮮蔬沙拉佐日式胡麻醬  
彩りサラダ 胡麻ドレッシング

### Meat

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin beef steak

### 肉料理

日本鹿兒島縣和牛沙朗  
和牛サーロイン

### Rice

Nadaman garlic fried rice with consommé Chatsuke and pickles

### 食事

灘萬蒜味炒飯及上湯茶泡飯和醬菜  
なだ万ガーリックライス、  
コンソメ茶漬け、香の物

### Dessert

Seasonal fruit with vanilla ice cream and chocolate terrine

### 甜品

時令水果及香草冰淇淋  
與歐式巧克力蛋糕  
季節のフルーツ  
バニラアイス、チョコテリーヌ

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

套餐不適用於信用卡優惠、生日優惠及任何折扣優惠。

This set menu is not available for credit card discount, birthday offer, and any discount program.